



Junior Sous Chef (Chef Tournant)

Aufgabengebiet:

- ✧ direkte Unterstellung dem Küchenchef's und des Souschef's
- ✧ Stellvertretung aller Postenchefs
- ✧ Teamführung
- ✧ Unterstützung des Küchenchefs bei der Umsetzung der Edelweiss-Standards sowie der Hygienevorschriften
- ✧ verantwortlich für den Halbpensionsbereich mit bis zu 250 Gästen und den à la carte Bereich von 2 Restaurants
- ✧ Lagerhaltung und Lagerorganisation
- ✧ Mitgestaltung der täglich wechselnden Menüs
- ✧ Betriebswirtschaftlich sinnvolles und kostenbewusstes Arbeiten (Wareneinsatz)

Das bringen Sie mit:

- ✧ Abgeschlossene Berufsausbildung & Erfahrung in gleicher Position in der gehobenen Hotellerie/Gastronomie wäre von Vorteil
- ✧ Kenntnisse über alle Postenbereiche
- ✧ Freude und Liebe am Beruf
- ✧ Spaß an der Arbeit im Team
- ✧ Verfolgen neuer Trends in der Menügestaltung
- ✧ Sie haben Feingefühl und Kreativität
- ✧ Sie denken voraus und erkennen Fehlerquellen im Vorfeld
- ✧ Sie behalten auch in Stresssituationen den Überblick über den eigenen Posten
- ✧ Gute Umgangsformen und ein gepflegtes Äußeres

Mitarbeiter im Hotel Edelweiss erwartet:

- ✧ Familiäres Betriebsklima
- ✧ Mitarbeiter Vollpension
- ✧ Bereitschaft zur leistungsorientierten Überbezahlung
- ✧ unser neues Mitarbeiterhaus (Baujahr 2013, inklusive W-LAN & Flachbildfernseher)
- ✧ Mitarbeiter genießen hier einen „Beauty-Rabatt“ von 30 % auf Spa-Behandlungen und 20% auf Beauty-Produkte
- ✧ Vergünstigungen in unseren Restaurants
- ✧ eine tolle Umgebung: Berchtesgadens Alpenpanorama lädt ein zu sportlichen Aktivitäten
- ✧ nur 20 Minuten von der Kulturstadt Salzburg entfernt
- ✧ 5- oder 6-Tage Woche, nur in Jahresanstellung